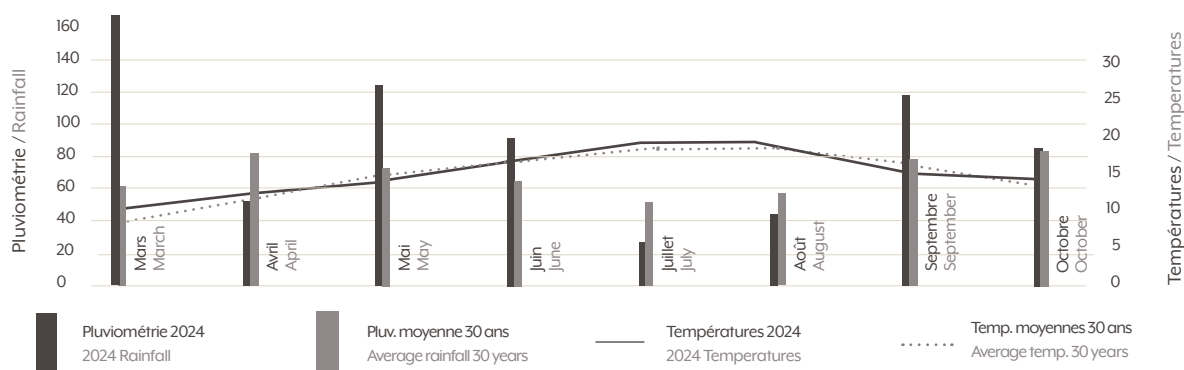




Château Belgrave

MILLÉSIME 2024

L'hiver est marqué par des précipitations largement supérieures à la moyenne trentenaire et des températures particulièrement douces, favorisant un débourrement précoce et très homogène. Le printemps, pluvieux et assez frais, ralentit le cycle végétatif. Relative du fait des températures fraîches, la pression sanitaire est bien maîtrisée grâce à la vigilance sans faille de nos équipes. Plutôt tardive, la floraison se déroule globalement sous de bonnes conditions. Les températures remontent enfin en été. L'amplitude thermique de la deuxième quinzaine d'août est très favorable à la synthèse des arômes et polyphénols. Accélérée par les précipitations en fin de mois, la véraison est très homogène. Début septembre, le potentiel qualitatif est déjà très encourageant. La maturité est homogène, la dégustation des baies montre des raisins bien aromatiques, des tanins présents et élégants et un bel équilibre entre sucres et acidité, laissant présager un millésime harmonieux et fruité.



LE VIGNOBLE

Superficie totale : 60 Ha

Terroir : graves profondes et graves sur argiles

Travaux au vignoble : Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

Vendanges : Par parcelle, « sur mesure ». Tri optique.

Merlot : du 23/09 au 01/10

Cabernet-sauvignon : du 01 au 07/10

Vinification : Très peu de manipulations. Fermentation malolactique partiellement en barriques.

Elevage : En fûts de chêne (dont 28% de fûts neufs) sur lies fines.

Assemblage : 64% Cabernet Sauvignon - 36% Merlot

NOTE DE DÉGUSTATION

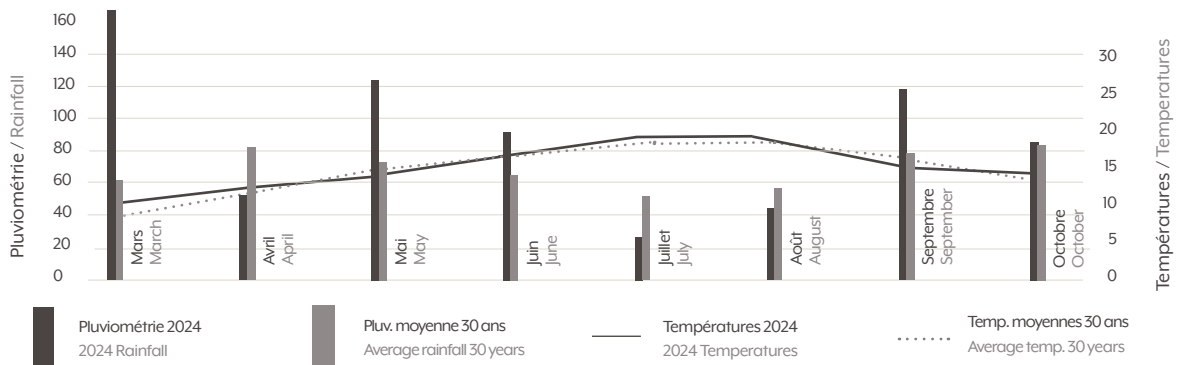
Ce vin revêt une belle robe violette, profonde et dense. Le nez dévoile des notes complexes de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices, relevées d'une touche mentholée. Charnue et équilibrée dès l'attaque, la bouche juteuse, racée, se construit harmonieusement sur l'amplitude d'une trame tannique au grain velouté. Un fruité intense persiste tout au long de la dégustation et accompagne une finale qui s'allonge tout en fraîcheur et en élégance.



Château Belgrave

VINTAGE 2024

Winter is characterized by rainfalls well above the thirty-year average and particularly mild temperatures, favoring an early and very even bud burst. The quite cool and rainy Spring slows down the vegetative cycle. Limited due to the cool temperatures, the sanitary pressure remains under control, thanks to the painstaking care of our team. Rather belated, flowering takes place under overall good conditions. Temperatures finally rise in summer. The thermal amplitude of the second half of August favours the synthesis of aromas and polyphenols. Accelerated by rainfalls at the end of the month, veraison is very even. At the beginning of September, the qualitative potential is already very encouraging. The maturity is homogeneous, the tasting of the berries shows very aromatic grapes, present and elegant tannins and a beautiful balance between sugars and acidity, suggesting a harmonious and fruity vintage.



THE VINEYARD

Surface area: 60 Ha

Soils: deep gravel, gravel on clay

Vineyard management: Traditionnal ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

Harvest: Intra-plot harvest. Optical sorting.

Merlot: 23/09 - 01/10

Cabernet Sauvignon: 01 - 07/10

Winemaking: Very few manipulations. Malolactic fermentation partially in barrels.

Ageing: In oak barrels (28% of which are new) on fine lees.

Blending: 64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot

TASTING NOTE

This wine bears a beautiful, deep, and dense purple color. The nose reveals complex notes of ripe black fruits, licorice, and spices, enhanced with a minty hint. Full-bodied and balanced from the start, the juicy, distinguished palate builds harmoniously on an ample and velvety-textured tannic structure. Intense fruit persists throughout the tasting and accompanies a finish that lingers with freshness and elegance.

